

PROGETTO CROSTATE

Suggerimenti di lavorazione

Suggestions how to use

Preparare la frolla secondo la propria ricetta e farla riposare in frigorifero a +4°C per almeno sei ore. Stendere la frolla ad uno spessore di 2,5 mm e poi trasferirla in congelatore per almeno un'ora. Procedere con gli altri step (vedi immagini) e infornare a 165°C in forno termoventilato

Prepare the shortcrust pastry according own recipe and let it rest in fridge at +4°C at least for 6 hours. Roll the pastry at a thickness of 2,5 mm, then put it into the freezer for at least 1 hour. Proceed with the other steps (see pictures) and bake at 165°C in convection oven.

Step by step...

CROSTATA ROTONDA E OVALE / ROUND AND OVAL TART



CROSTATA QUADRATA E RETTANGOLARE / SQUARE AND RECTANGULAR TART



STEP 1

Coppate la frolla con la fascia inox scelta.

Cut the pastry with the chosen frame.

STEP 2

Imburrate la fascia microforata.

Butter the micro perforated frame.

STEP 3

Creare le strisce a misura per i bordi.

Create the sized stripes for the borders

STEP 4

Inserire la frolla all'interno della fascia. Premere bene la frolla contro i bordi della fascia. Rifilare la frolla se necessario.

Put the pastry inside the frame. Push well the pastry against the frame's borders. Trim the pastry if necessary.